

全林研会長賞

鹿児島県

とまりの 泊野女性林産グループ

所在地 > 鹿児島県薩摩郡さつま町

設立 > 平成6年5月

会員 > 女14人

年齢 > 65歳～80歳 平均74歳

主なプロジェクト

◆「早掘りタケノコ」を活かした食の伝承や地域食材の加工・PR等

1. 活動のテーマ

さつま町泊野地区特産の「早掘りタケノコ」を活かして、地域コミュニティと連携し、地域に根付いた食の伝承や地域食材の加工・PR等による食育を通じて、泊野地区の活性化につなげる。

2. 泊野地区の現状・課題

泊野地区は、さつま町役場から北西に国道504号を出水市高尾野方面に泊野川（きらら川）を11kmさかのぼった紫尾山の麓の水田と竹林が広がる地域である。また、さつま町の中心部から最も離れた地区であり、高齢化と過疎化が最も進んでいる地域の一つである。

一方、清流きらら川と棚田を利用した水稻は、昼夜の寒暖差などから味も好評で「きらら米」として人気を博しているほか、「早掘りタケノコ」は、県内有数の生産を誇る北さつま農業協同組合の主要生産地となっており、地域資源を活かした活性化が大きな課題となっている。

3. 組織結成

平成4年に「早掘りタケノコ」の消費者への認知度を高め、「食」による地域活性化を図ろうと地域が一体となって、首都圏消費地のみにも高級食材として出荷していた「早掘りタケノコ」を地元で味わうため、タケノコ掘り体験

と郷土料理、郷土芸能を組み合わせた交流イベント「泊野観光たけのこ園」を開催した。

この活動の中で、おもてなし料理を担当していた女性たちが、さらに活動を広げ地域活性化に貢献しようと、「泊野観光たけのこ園」が始まって2年後の平成6年に結成した。

4. 主な活動内容

(1) 泊野観光たけのこ園の開催

①時期：毎年3月第4日曜日、4月第1日曜日（年2回）

（平成4年から毎年実施、これまで23回実施）

②場所：鹿児島県さつま町泊野（林業集会所、周辺竹林）

③内容：竹林の散策、早掘りタケノコ掘り体験、郷土料理交流会（早掘りタケノコの刺身・唐揚げ、手作り芋こんにゃくの刺身、きらら米のおにぎりなど）、特産品の直売（よもぎ餅、手作り芋こんにゃくなど）

④参加者：151人（H26）、150人（H27）

⑤交流イベントの特徴

- 鹿児島県最大の都市である鹿児島市をはじめ町外、県外からの参加が多数を占めており、平成4年度から23年にわたり毎年開催している。参加人数は、延べ約3,300人余りとなった。
- 泊野地区住民が一体となった活動であり、メイン行事の郷土料理交流会での、タケノコづくしの「おもてなし料理」を泊野女性林産グループが担っている。料理がおいしいとリピーターも少なくない。



タケノコ掘り体験



郷土料理交流会

- ・郷土料理の提供では容器にもこだわり、地区住民の協力でモウソウチクの器、竹の皮などを組み合わせて料理を演出しており、参加者の評判も上々で、持ち帰る方も多い。

(2) きららの里まつりの開催

- ①時期：毎年11月下旬
- ②場所：さつま町泊野（きららの里公園）
- ③内容：郷土芸能や区民による踊りなどの余興、特産品販売など
- ④交流イベントの特徴

泊野区民の融和と親睦を深めるための交流会であるが、広く町内からの参加者も多く、毎年約300人が参加している。泊野女性林産グループは、参加者へのうどん、そば、おにぎりなどの食事の提供を担うとともに、手作り芋こんにゃく、よもぎ餅、小麦団子の販売も行って祭りを盛り上げている。

(3) 食の伝承活動

① さつま郷土料理と焼酎を楽しむ会に参画

・内容

さつま町内の農林業関係の団体等により地域食材の情報発信・技術向上のため、各種農産団体が工夫を凝らした郷土料理を出し合って130人余りの参加により食事会が開催された。

・出品料理

乾しタケノコを使用した「たけのこキンピラ」を出品



さつま郷土料理と焼酎を楽しむ会

② 地元小学生への食の伝承活動

地元泊野小学校の児童とのタケノコ掘りや芋掘りなどの体験学習の指導を行っている。

③ 地産地消の実践

当グループで作る料理の材料は、タケノコ、シイタケ、こんにゃく芋など会員が独自に栽培したものであり、ヨモギや自家製の乾しタケノコなどの材

料も持ち寄って料理している。

④ レシピの提供

「芋こんにゃく」や「タケノコのキンピラ」のおいしい作り方について、レシピにまとめ販売時に希望者に配布している。今後は「揚げだご(団子)」などに広げる。



芋こんにゃくづくり

5. 研修視察

毎年度1回、県内外の先進地視察を行い活動の研鑽に努めている。平成26年度は、鹿児島県内の農産加工グループを訪問し、地元農業普及指導員を交えて後継者育成などについて、意見交換を行った。

6. 取り組みの波及効果

- 地域と連携した「泊野観光たけのこ園」の都市との交流イベントは、23年にわたって継続されており、現在では、さつま町の春の風物詩となり地域活性化に大きく貢献している。
- 料理の素材は会員の栽培や山からの採集がほとんどで、地産地消を実践しており、地元小学校において子どもたちにも活動を伝えている。
- 地域の特産品の早掘りタケノコを県内外へPRし、販売促進に貢献している。

7. 今後の取り組み

- 地域との連携を図って、都市と農村との交流イベント「泊野観光たけのこ園」を継続し、泊野地域の活性化に貢献する。
- 会員の平均年齢が74歳となり高齢化が進んでいるが、若い世代に地元の食を伝承し、地域内での世代間交流を進め、新たな会員を増やして、みんなで料理づくりを楽しんで、おもてなし料理に磨きをかける。
- これまで作成してきたレシピをまとめて、泊野グルメレシピ集を作成するなど、活動内容にも工夫を重ねグループ活動を活性化し、元気な林研グループであり続けたい。

